ШКОЛА ГАСТРОНОМА

№5 (05) НОЯБРЬ 2006

КОЛЛЕКЦИЯ РЕЦЕПТОВ



ISSN 1819-9488










Дорогие друзья!

Несомненно, разнообразные пирожки стали достойным вкладом России в мировую кулинарию. Во всяком случае на иностранных гастрономических сайтах и в книгах они так и называются – Pirojki.
В этом номере мы даем основы приготовления разных видов теста для пирожков, а также начинок – как классических, так и менее привычных.

Желаем успехов,

Ваша редакция

условные обозначения

- вегетарианское питание
- блюда, которые подходят для детей
- M≈ блюда, которые можно готовить в микроволновой печи
- сложность приготовления блюд
  - ● легкие рецепты
  - ●● рецепты средней сложности
  - ●●● рецепты для опытных кулинаров
- * полезный совет

содержание



дрожжевое тесто на опаре



ЧТО НУЖНО:

1	стакан молока
500 г	муки
5 ст. л.	растительного масла
2	яйца
1 ст. л.	сухих дрожжей
1 ст. л.	сахара
•	щепотка соли

Время приготовления: 3 часа 25 мин.
На 800 г – 20 порций
1 порция: 137,8 ккал
белки – 3,7 г, жиры – 5,5 г, углеводы – 18,5 г

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 **Приготовить опару.** Смешать в миске 0,5 стакана молока, 0,5 ст. л. сахара, 0,5 стакана муки и дрожжи. Все растереть, чтобы не было комков, и оставить в теплом месте на 1 час. Объем опары должен увеличиться в два раза.

2 Оставшееся молоко прогреть на среднем огне, не доводя до кипения. Добавить соль и масло, взбить венчиком и влить в опару.

3 Отделить желтки от белков. Желтки растереть с оставшимся сахаром и добавить в опару. Белки взбить до образования пышной пены, выложить в тесто.

4 Всыпать оставшуюся муку, перемешать.

5 Выложить тесто на присыпанную мукой рабочую поверхность и вымешивать 10–15 мин., периодически присыпая тесто небольшим количеством муки.

*** Тесто готово, когда оно перестанет прилипать к рукам.**

6 Накрыть тесто пленкой, поставить в теплое место на 1,5–2 ч. За это время оно должно увеличиться в объеме в два раза.
Перед тем как приступать к работе с тестом, его надо обмять.

*** Для пирожков со сладкой начинкой количество сахара надо увеличить до 3 ст. л.**

пирожки из дрожжевого теста с капустой

Время приготовления: 1 час 10 мин.
Порций: 20 шт
1 порция: 182,2 ккал
белки – 5,7 г, жиры – 8,9 г, углеводы – 19,8 г









ЧТО НУЖНО:

- **800 г** дрожжевого теста
- **1** небольшой кочан капусты
- **2 ст. л.** молока
- **5** сваренных вкрутую яиц
- **3 ст. л.** сливочного масла
- **1** пучок петрушки
- соль, перец по вкусу
- **1** яйцо для смазывания

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Капусту тонко нашинковать. Сложить в миску и залить кипятком, отбросить на дуршлаг, отжать. Разогреть масло, обжарить капусту, 3 мин. Приправить, влить молоко и тушить 5 мин. Снять с огня. Яйца мелко нарезать, добавить в капусту вместе с измельченной зеленью. Перемешать.

2 Раскатать тесто в тонкий пласт. Стаканом вырезать кружки. Выложить на каждый по 1 ст. л. начинки, собрать края к центру и сформовать круглые пирожки.

3 Выложить пирожки на противень швом вниз. Оставить на 10–15 мин., затем смазать слегка взбитым яйцом. Выпекать 25 мин. при 200 °С.



пирожки из дрожжевого теста с рисовой начинкой



ЧТО НУЖНО:

- **800 г** дрожжевого теста
- **1** стакан риса
- **2** стакана воды
- **4** сваренных вкрутую яйца
- **1** пучок зеленого лука
- **1 ст. л.** сливочного масла
- • соль, перец
- **1** яйцо для смазывания







Время приготовления: 1 час 10 мин
Порций: 20 шт.
1 порция: 190,7 ккал
белки – 5,6 г, жиры – 7,3 г, углеводы – 25,6 г

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Вскипятить воду, добавить промытый рис, посолить и варить до готовности. Зеленый лук вымыть, обсушить и мелко нарезать.
Тесто скатать в жгут диаметром примерно 4 см и нарезать небольшими кусочками, 2,5 см шириной. Раскатать каждый кусочек в тонкую овальную лепешку.

2 В горячий рис добавить масло, нарубленные яйца и лук. Посолить, поперчить и перемешать. Выложить на тесто по 1 ст. л. начинки.

3 Подтянуть края теста к середине и вылепить чуть продолговатые пирожки. Положить на противень, накрытый листом пергамента, швом вниз и дать постоять 10–15 мин. Затем смазать слегка взбитым яйцом и выпекать в разогретой до 200 °С духовке 25 мин.



пирожки из дрожжевого теста с начинкой из яблок и бананов





ЧТО НУЖНО:

800 г	дрожжевого теста
2	яблока
2	банана
1	лимон
0,5 ч. л.	корицы
3 ст. л.	сахарной пудры
1	яйцо

Время приготовления: 1 час
Порций: 12 шт.
1 порция: 273,5 ккал
белки – 6,9 г, жиры – 9,5 г, углеводы – 40,1 г

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Лимон вымыть, обдать кипятком и оставить на 5–7 мин. Затем нарезать небольшими кусочками вместе с цедрой. Яблоки и бананы очистить, нарезать кубиками.

2 Сложить фрукты в миску. Посыпать корицей и сахарной пудрой, перемешать.

3 Тесто скатать в жгут диаметром примерно 5 см и нарезать кусочками, 4 см толщиной. Раскатать каждый кусочек в плоскую овальную лепешку, положить по 1,5 ст. л начинки и сформовать пирожки удлиненной формы. Свернуть их полумесяцем. Уложить на противень, накрытый листом пергамента, дать постоять 10–15 мин. После чего смазать слегка взбитым яйцом и выпекать в разогретой до 200 °С духовке 30 мин.





пирожки из дрожжевого безопарного теста с грибной начинкой

ЧТО НУЖНО:

Для теста:

0,5 стакана кефира
0,5 стакана сметаны
1 ст. л. растительного масла
500 г пшеничной муки
1 ч. л. сахара
1 яйцо
• щепотка соли
0,5 пакетика сухих дрожжей

Для начинки:

100 г сухих белых грибов
1 луковица
1 ст. л. сливочного масла
1 ст. л. сметаны
• соль, перец по вкусу

Время приготовления: 1 час 30 мин.
Порций: 10–12
1 порция: 224,2 ккал
белки – 8,4 г, жиры – 7,3 г, углеводы – 31,1 г

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 **Приготовить начинку.** Грибы залить кипятком, оставить на 15 мин., откинуть на **двойной дуршлаг Tupperware®**. Грибы мелко нарезать.

2 Лук измельчить и тушить в масле 5 мин. Добавить грибы, готовить 5 мин. Влить сметану, посолить, поперчить, перемешать и тушить на маленьком огне 10 мин. Снять с огня и дать остыть.

3 **Приготовить тесто.** С помощью **Сита для муки Tupperware®** просеять муку с солью в **Замесочное блюдо**. Добавить дрожжи, перемешать.

4 В **емкости Tupperware®** смешать сметану и кефир, растительное масло и сахар. Влить в муку. Замесить тесто. Добавить яйцо. Вымесить тесто. Закрыть **Замесочное блюдо** крышкой, дать тесту постоять 20 мин.

5 Тесто скатать в жгут и нарезать кусками по 2,5 см толщиной. Каждый раскатать **скалкой Tupperware®** в тонкую лепешку. Выложить в центр по 1 ст. л. начинки. Сформовать круглые пирожки.

6 Разогреть духовку до 180 °С. Противень смазать маслом, присыпать мукой. Выложить пирожки, с помощью **силиконовой кисточки** смазать яйцом, поставить в духовку и выпекать 30 мин.

КСТАТИ



Благодаря гранулированной поверхности подложки «Звездное небо» тесто можно раскатать в очень тонкий пласт. Нанесенная на подложку разметка поможет раскатать тесто точно под размер выбранной формы для выпечки.





слоеное тесто

















ЧТО НУЖНО:

500 г муки
375 г сливочного масла
250 г воды
1 ч. л. соли

Время приготовления: 3 часа 30 мин.
Порций: 20 шт.
1 порция: 208,6 ккал
белки – 9,7 г, жиры – 14,4 г, углеводы – 17,0 г

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Растопить 75 г сливочного масла. Оставшееся масло охладить. Муку просеять с солью. Тонкой струей влить воду и растопленное масло. Перемешать, замесить тесто. Выложить его на присыпанную мукой поверхность и вымешивать 1 мин. Завернуть в пленку, положить в холодильник на 40 мин.

2 Охлажденное масло разбить скалкой в пласт толщиной 1 см.

3 На тесте сделать ножом глубокий крестообразный надрез.

4 Раскрыть тесто как цветок.

5 Не трогая середину, раскатать каждый «лепесток» в тонкий слой.

6 Положить в центр масло и сложить «лепестки» так, чтобы получился «конверт». Масло должно быть полностью закрыто тестом. Для этого концы «лепестков» можно растянуть руками.

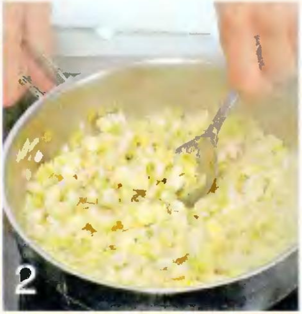
7 Присыпать поверхность теста мукой, слегка отбить скалкой, раскатать в прямоугольник толщиной 0,5 см. Раскатывать обязательно в одном направлении.

8 Сложить прямоугольник 3 раза. Прижать края, еще раз отбить и раскатать, но уже в другом направлении. Получившийся прямоугольник снова сложить 3 раза. Завернуть в пленку и поставить в холодильник на 1 час.
По этой же технологии раскатать еще четыре раза (в разных направлениях) с интервалом между каждыми двумя в 1 час (на это время тесто надо убирать в холодильник).



пирожки «рыбки» из слоеного теста













ЧТО НУЖНО:

500 г	слоеного теста
500 г	рыбного филе
1	сваренное вкрутую яйцо
1	луковица
1	пучок укропа
2 ст. л.	растительного масла
•	соль, перец по вкусу
1	сырой желток
1 ст. л.	воды

Время приготовления: 1 час 20 мин.
Порций: 10–12 шт.
1 порция: 243,2 ккал
белки – 11,3 г, жиры – 14,1 г, углеводы – 17,7 г

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Филе вымыть, обсушить, мелко нарезать и присыпать небольшим количеством соли. Лук очистить. Укроп вымыть и обсушить. Нарезать лук, яйцо и укроп.

2 На сковороде разогреть масло, обжарить в нем лук, 3 мин. Добавить рыбу и готовить на среднем огне 5 мин.

3 Снять с огня, переложить в миску. Добавить соль, перец, яйцо, укроп и перемешать.

4 Разделить тесто на 2 части. На присыпанной мукой поверхности раскатать первую часть в тонкий пласт. Разрезать на прямоугольники размером примерно 6 х 4 см. С одного конца каждого вырезать 2 небольших треугольника так, чтобы получился «рыбий хвост». Раскатать вторую часть теста и разрезать на такие же прямоугольники. На половину прямоугольников положить по 1 ст. л. начинки.

5 Желток развести в воде. Смазать им края теста. Накрыть прямоугольники с начинкой оставшимися. Прижать края.

6 Разогреть духовку до 180 °С. Противень накрыть листом пергамента. Выложить пирожки. Острым ножом придать им форму «рыбок». Наметить «глаза», «жабры» и «плавники». Смазать пирожки оставшимся желтком. Выпекать 30 мин.

слоеные пирожки с мясом

ЧТО НУЖНО:

- **500 г** слоеного теста
- **500 г** говяжьего фарша
- **2** луковицы
- **2 ст. л.** растительного масла
- **3** веточки петрушки
- **4** горошины перца
- • соль, перец
- **1** желток
- **1 ст. л.** воды

Время приготовления: 1 час
Порций: 20 шт.
1 порция: 157,1 ккал
белки – 6,1 г, жиры – 9,7 г, углеводы – 11,3 г









ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Лук очистить и мелко нарезать. Разогреть в сковороде растительное масло, обжарить в нем лук, 4 мин. Добавить фарш, перемешать, разминая комки, и готовить на среднем огне, время от времени помешивая, 10 мин. Снять с огня. Посолить, поперчить. Петрушку вымыть, обсушить, мелко нарезать и добавить в фарш.

2 Тесто раскатать на присыпанной мукой поверхности в тонкий пласт. Вырезать из него 40 небольших кружков.

*** Чтобы тесто не пересыхало, это надо делать в 2 приема.**

На половину из них положить по неполной столовой ложке начинки. Смазать края желтком, взбитым с водой. Накрыть оставшимися кружками и прижать края.

3 Разогреть духовку до 180 °С. Противень накрыть листом пергамента. Выложить пирожки, вилкой сделать по краям насечки. Выпекать 30 мин.

слоеные пирожки с изюмом и творогом



ЧТО НУЖНО:

500 г слоеного теста
300 г творога
1 яйцо
2 ст. л. сметаны
• щепотка соли
4 ст. л. сахара
50 г изюма без косточек
• цедра 1 лимона
1 пакетик ванильного сахара
1 ст. л. муки
1 желток
1 ст. л. воды

Время приготовления: 1 час 20 мин.
Порций: 10–12 шт.
1 порция: 267 ккал
белки – 7,8 г, жиры – 13,8 г, углеводы – 27,8 г

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Изюм залить горячей водой и оставить на 30 мин. Отбросить на дуршлаг, промыть, промокнуть салфеткой и обвалять в муке. Смешать творог с яйцом, цедрой лимона, сметаной, сахаром и щепоткой соли. Добавить ванильный сахар, изюм и перемешать.

*** Начинку можно сделать и из других сухофруктов (кураги, чернослива, вяленой вишни)**

2 Тесто раскатать и разрезать на одинаковые прямоугольники. На половину из них выложить начинку. На оставшихся прямоугольниках сделать, не доходя до краев 1,5 см, поперечные надрезы с промежутком примерно 1 см.

3 Края теста смазать желтком, взбитым с водой. Накрыть начинку надрезанными прямоугольниками, прижать края. Смазать пирожки оставшимся желтком и выпекать в разогретой до 180 °С духовке 30 мин.


1


2


3



пирожки из теста на пиве с начинкой из гречки и грудинки



ЧТО НУЖНО:

Для теста:

- **1** стакан пива
- **2** стакана муки
- **1 ч. л.** соли
- **2** яйца
- **2 ст. л.** растительного масла

Для начинки:

- **1** стакан гречневой крупы
- **200 г** копченой грудинки
- **2** средние луковицы
- **2 ст. л.** сливочного масла
- соль, перец по вкусу
- растительное масло для обжаривания

Время приготовления: 1 час 30 мин.
Порций: 8–10 шт.
1 порция: 421,4 ккал
белки – 10,2 г, жиры – 24,2 г, углеводы – 40,7 г

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Гречневую крупу перебрать, промыть и обжарить на сухой сковороде. Переложить в кастрюлю, залить двумя стаканами воды, добавить соль, довести до кипения и варить 15 мин., накрыв крышкой. Снять с огня и оставить на 30 мин.
Лук очистить и измельчить. Грудинку нарезать кубиками. На горячую сковороду выложить грудинку и жарить 5 мин., помешивая. Добавить лук, жарить еще 5 мин., посолить, поперчить. Снять с огня и добавить сливочное масло.

2 Переложить гречку в миску, добавить грудинку с луком и перемешать.

3 **Приготовить тесто.** В миске смешать муку с солью. Влить пиво. Вымесить гладкое без комков тесто.

4 В отдельной посуде смешать 2 ст. л. растительного масла с желтками. Добавить смесь в тесто и перемешать до однородности. Белки взбить в пышную пену. Ввести в тесто. Тесто должно быть достаточно крутым.

5 Скатать тесто в толстый жгут и разрезать на 8–10 кусков. Раскатать каждый кусок в продолговатую лепешку.

6 Выложить на каждую лепешку по 1,5–2 ст. л. начинки. Подтянуть края к центру и защипнуть длинным продольным швом. Разогреть в сковороде растительное масло, обжаривать пирожки по 3,5 мин. с каждой стороны.



пирожки из теста на газированной воде с начинкой из куриных грудок



ЧТО НУЖНО:

Для теста:

- **1** стакан газированной воды
- **50 г** сливочного масла
- **1 ч. л.** сахара
- **1** яйцо
- **1** желток
- **500 г** муки
- **1** пакет сухих дрожжей
- соль

Для начинки:

- **300 г** отварных куриных грудок
- **1** большая луковица
- **2 ст. л.** растительного масла
- **150 г** оливок без косточек
- **1** соленый огурец
- перец

Время приготовления: 1 час 30 мин.
Порций: 8–10 шт
1 порция: 254,3 ккал
белки – 10,9 г, жиры – 10,0 г, углеводы – 30,2 г

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 **Приготовить начинку.** Луковицу очистить, мелко нашинковать, используя насадку для шинкования **кухонного комбайна Philips**. Огурец нарезать кубиками. Куриное мясо вместе с оливками измельчить в основной чаше комбайна.

2 Обжарить лук в масле, 5–7 мин. Добавить фарш и соленый огурец. Готовить 3 мин., снять с огня и остудить.

3 **Приготовить тесто.** Объемным венчиком **процессора Philips** взбить яйцо и желток.

4 Муку смешать с дрожжами и сахаром. Масло растопить и влить газированную воду. Добавить соль. В муку влить масло с водой и взбитые яйца.

5 При помощи металлической насадки для теста **кухонного комбайна Philips** сначала на низкой скорости, а потом на более высокой вымесить тесто. Накрыть пленкой и оставить на 30 мин.

6 Тесто разделить на 8–10 частей, раскатать в форме длинных лепешек. Выложить начинку и сформовать пирожки. Сделать надрезы, выложить на смазанный маслом противень, смазать яйцом, выпекать 30 мин. при температуре 180 °C.

КСТАТИ

Универсальный кухонный комбайн Philips HR 7768 помимо стандартного набора насадок имеет в комплекте мясорубку, блендер, соковыжималку и специальную насадку для приготовления драников. Благодаря мощному мотору процессор может за считанные минуты нашинковать овощи, замесить тесто и взбить яйца.



СПОНСОР РЕЦЕПТА

HORTEX Ortika



ПИРОЖКИ С ВИШНЯМИ



ЧТО НУЖНО:

Для теста

300 г муки
100 г сливочного масла
3 ст. л. сахара
250 мл молока
0,5 ч. л. соли
1 пакетик разрыхлителя

Для начинки

400 г **замороженной вишни HORTEX**
1 ч. л. корицы
1 ч. л. коньяка
1 ст. л. крахмала
3 ст. л. сахара

Время приготовления: 1 час 40 мин.
Порций: 12–14 шт.
1 порция: 250,3 ккал
белки – 6,9 г, жиры – 9,5 г, углеводы – 40,1 г

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 **Приготовить тесто.** В сотейнике разогреть масло, добавить соль, молоко и перемешать.

2 Муку просеять в миску, добавить порошок разрыхлителя, сахар, перемешать. Влить молоко с маслом, замесить тесто. Накрыть готовое тесто пленкой и положить в холодильник на 1 ч.

3 **Приготоаить начинку.** Ягоды разморозить, откинуть на дуршлаг.

4 Посыпать сахаром, крахмалом и корицей. Добавить коньяк, перемешать.

5 Тесто разделать на кусочки и раскатать. На каждый кусочек положить по чайной ложке начинки и сформовать пирожки в форме пельменей.

6 Противень застелить промасленной бумагой, выложить пирожки. Смазать изделия взбитым яйцом, посыпать сахарной пудрой и выпекать в духовке при 200 °С 25 мин.

КСТАТИ

Замороженную вишню от компании HORTEX можно использовать для приготовления десертов, пирогов и вареников. Главное – разморозить ягоды медленно и слить образовавшийся сок.





пирожки с начинкой из фасоли

ЧТО НУЖНО:

Для теста:

- **1** стакан молока
- **2** яйца
- **2 ст. л.** растительного масла
- **500 г** муки
- **0,5 ч. л.** соли
- **0,5 ч. л.** сахара
- **0,5** пакетика разрыхлителя

Для начинки:

- **2** банки консервированной красной фасоли
- **2** средние луковицы
- **2 ст. л.** растительного масла
- **3** веточки кинзы
- соль, перец по вкусу
- растительное масло для обжаривания

Время приготовления: 1 час 10 мин.
Порций: 10 шт.
1 порция: 481,6 ккал
белки – 15,0 г, жиры – 18,1 г, углеводы – 64,6 г

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 **Приготовить начинку.** Фасоль отбросить на дуршлаг, дать стечь жидкости. На сковороде разогреть 1 ст. л. масла, выложить фасоль и прогревать на среднем огне 7 мин., периодически помешивая, чтобы она не пригорела. Размять фасоль вилкой и переложить в миску.

2 Кинзу вымыть, обсушить и измельчить. Лук очистить и мелко нарезать. Разогреть в чистой сковороде оставшееся масло, обжарить в нем лук, 4 мин. Добавить в миску с фасолью лук, зелень, соль и перец, перемешать.

3 **Приготовить тесто.** Яйца растереть с маслом. Добавить молоко, соль, сахар, разрыхлитель и просеянную муку. Вымесить тесто. Накрыть и оставить на 15 мин. Разделить тесто на равные части. Выложить на присыпанную мукой поверхность и сформовать круглые лепешки.

4 Раскатать каждую лепешку в тонкий пласт. Выложить в центр каждой лепешки по 1 ст. л. начинки, подтянуть края к середине и защипнуть.

5 Слегка придавить пирожки рукой.

6 Разогреть в сковороде растительное масло. Обжарить пирожки по 4 мин. с каждой стороны.

Подавать горячими.



пирожки с курагой

ЧТО НУЖНО:

500 г теста, приготовленного на молоке (см. стр. 21)
300 г кураги
50 г сахара
1 ст. л. сливочного масла









Время приготовления: 50 мин.
Порций: 10–12 шт.
1 порция: 270,3 ккал
белки – 6,4 г, жиры – 8,7 г, углеводы – 42,7 г

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Курагу вымыть и нарезать небольшими кусочками. На сковороде разогреть сливочное масло, добавить сахар и прогревать, помешивая, 2 мин. Выложить курагу, перемешать и готовить на среднем огне, 4 мин. Снять с огня и дать остыть.

2 Тесто разделить на небольшие кусочки. На присыпанной мукой поверхности раскатать кусочки в тонкие лепешки. Выложить на каждую по 1 ст. л. начинки.

3 Сложить лепешки вдвое и защипнуть края, загибая их внутрь. Разогреть духовку до 180 °С. Пирожки выложить на смазанный маслом противень, смазать взбитым яйцом. Выпекать 30 мин.

пирожки с тыквой и черносливом

ЧТО НУЖНО:

500 г	теста на молоке
500 г	тыквы
200 г	чернослива без косточек
1	стакан сливок жирностью 30%
100 г	сливочного масла
3 ст. л.	сахара

Время приготовления: 1 час 20 мин.
Порций: 10–12 шт.
1 порция: 294,5 ккал
белки – 6,8 г, жиры – 9,7 г, углеводы – 45,1 г

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Чернослив вымыть, залить горячей водой, оставить на 30 мин. Тыкву очистить от кожи и семян, нарезать кубиками, положить в кастрюлю. Добавить масло и тушить на слабом огне 20 мин. Добавить чернослив, сахар и сливки, перемешать и снять с огня.
Тесто разделить на равные части. Выложить на присыпанную мукой поверхность и сформовать круглые лепешки.

2 Выложить на каждую лепешку по 1 ст. л. начинки.

3 Сформовать пирожки «лодочки», защипнуть сверху. Противень смазать маслом и посыпать мукой. Выложить пирожки, дать постоять 15 мин. Смазать слегка взбитым яйцом и выпекать в разогретой до 200 °С духовке 30 мин.




1


2





колядки из ржаной муки с беконом и картофелем

ЧТО НУЖНО:

Для теста:

- **1** стакан ржаной муки
- **1** стакан пшеничной муки
- **1** стакан простокваши
- **0,5 ч. л.** соли

Для начинки:

- **2** картофелины
- **1** луковица
- **100 г** бекона
- **3 ст. л.** растительного масла
- соль, перец по вкусу
- сливочное масло для смазывания

Время приготовления: 1 час
Порций: 10–12 шт
1 порция: 225,1 ккал
белки – 4,7 г, жиры – 11,3 г, углеводы – 26,1 г

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 **Приготовить начинку.** Бекон мелко нарезать. Картофель очистить и нарезать тонкими пластинками. Лук очистить и измельчить. На сковороде разогреть 1 ст. л. растительного масла, обжарить лук и бекон на небольшом огне, помешивая, 6 мин.

2 На другой сковороде разогреть оставшееся масло, выложить картофель и готовить 15 мин. Соединить картофель с беконом, посолить, поперчить, перемешать.

3 **Приготовить тесто.** Смешать ржаную и пшеничную муку.

4 Добавить простоквашу и соль. Вымесить тесто, накрыть пленкой и оставить в теплом месте на 30 мин.

5 Сформовать из теста жгут и нарезать одинаковыми кусочками. Каждый раскатать в тонкую круглую лепешку.

6 Разогреть духовку до 180 °С. Противень накрыть листом пергамента. Выложить на лепешки по 1 ст. л. начинки. Приподнять края, оставляя середину открытой. При этом края колядок будут как бы «присборены». Смазать пирожки растопленным сливочным маслом, поставить в духовку и выпекать 20 мин.





тесто для профитролей



ЧТО НУЖНО:

60 мл	воды
25 г	сливочного масла
•	щепотка соли
•	щепотка сахара
40 г	муки
2	желтка

Время приготовления: 35 мин.
Порций: 20 шт.
1 порция: 20,9 ккал
белки – 0,4 г, жиры – 1,5 г, углеводы – 1,4 г

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 В миску положить по щепотке соли и сахара, влить воду, добавить сливочное масло. Поставить на огонь и, постоянно помешивая деревянной лопаткой, быстро довести до кипения.

2 Муку заранее просеять на лист плотной бумаги. Как только смесь масла с водой закипит, свернуть бумагу желобком и аккуратно всыпать в смесь муку. Размешивать, не снимая сотейник с огня, пока тесто не начнет легко отделяться от стенок посуды. Это должно занять примерно 2 мин. Переставить сотейник на стол.

3 Продолжая вымешивать тесто, добавить один желток. Как только желток разойдется по тесту, в течение 30 сек вымешивать более интенсивно. Добавить второй желток, перемешать.

*** Если тесто получилось очень густым, добевить еще 1 желток.**

4 Тесто готово в том случае, если оно плавно, как густая сметана, стекает с приподнятой лопатки.

5 Противень накрыть листом пергамента. Переложить тесто в кулинарный пакет и отсадить круглые профитроли на противень на расстоянии примерно 4–5 см друг от друга.

6 Отсадить продолговатые профитроли. Разогреть духовку до 180 °С. Выпекать профитроли 15 мин.

КСТАТИ

Для пирожков из заварного теста (профитролей) подходят практически любые начинки. Их можно наполнить мясным или рыбным фаршем, смесью из обжаренных или тушеных овощей, взбитыми сливками, растопленным шоколадом, любым джемом. Одна из самых простых начинок – это взбитый с сахаром творог, в который добавлены свежие или консервированные фрукты.

профитроли с сырным кремом

ЧТО НУЖНО:

- **20** готовых профитролей
- **1** стакан молока
- **1 ч. л.** муки
- **0,5 ч. л.** крахмала
- **100 г** сливочного масла
- **150 г** сыра «Рокфор»
- соль, перец по вкусу
- мускатный орех на кончике ножа

Время приготовления: 15 мин.
Порций: 20 шт.
1 порция: 72,8 ккал
белки – 2,1 г, жиры – 6,7 г, углеводы – 1,0 г









ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Смешать в миске 0,5 стакана молока, крахмал и муку. Оставшееся молоко довести до кипения. Влить в него тонкой струйкой молочно-мучную смесь, тщательно размешать. Снять с огня и дать остыть.

2 Растереть сыр с маслом. Продолжая растирать, постепенно добавлять молочную смесь. Добавить мускатный орех, соль и перец по вкусу.

3 Сырный крем переложить в кулинарный мешок. Надрезать сбоку готовые профитроли и наполнить их кремом.

ДОРОГИЕ ЧИТАТЕЛИ!
С 1 октября по 15 декабря 2006 года открывается льготная годовая редакционная подписка на 2007 год.



КОЛЛЕКЦИЯ РЕЦЕПТОВ

Журнал выходит 2 раза в месяц. Стоимость льготной годовой подписки на 2007 год для новых подписчиков – 768 руб. Стоимость льготной годовой подписки на 2007 год для подписчиков прошлых лет – 720 руб. Стоимость подписки на 1 месяц – 70 руб. Для Украины, Белоруссии, Узбекистана, Эстонии – $3,40. Для остальных стран – $6,00.

ГАСТРОНОМЪ

Журнал выходит 1 раз в месяц. Стоимость льготной годовой подписки на 2007 год для новых подписчиков – 804 руб. Стоимость льготной годовой подписки на 2007 год для подписчиков прошлых лет – 760 руб. Стоимость подписки на 1 месяц – 70 руб. Для Украины, Белоруссии, Узбекистана, Эстонии – $4,00. Для остальных стран – $7,70.

ШКОЛА ГАСТРОНОМА

Журнал выходит 2 раза в месяц. Стоимость льготной годовой подписки на 2007 год для новых подписчиков – 768 руб. Стоимость льготной годовой подписки на 2007 год для подписчиков прошлых лет – 720 руб. Стоимость подписки на 1 месяц – 70 руб. Для Украины, Белоруссии, Узбекистана, Эстонии – $3,40. Для остальных стран – $6,00.

РУЧНАЯ РАБОТА

Журнал выходит 2 раза в месяц. Стоимость льготной годовой подписки на 2007 год для новых подписчиков – 768 руб. Стоимость льготной годовой подписки на 2007 год для подписчиков прошлых лет – 720 руб. Стоимость подписки на 1 месяц – 70 руб. Для Украины, Белоруссии, Узбекистана, Эстонии – $3,40. Для остальных стран – $6,00.

садовник

Журнал выходит 1 раз в месяц. Стоимость льготной годовой подписки на 2007 год для новых подписчиков – 570 руб. Стоимость льготной годовой подписки на 2007 год для подписчиков прошлых лет – 520 руб. Стоимость подписки на 1 месяц – 50 руб. Для Украины, Белоруссии, Узбекистана, Эстонии – $2,80. Для остальных стран – $5,00.

Для оформления редакционной подписки

1 • Заполните платежный документ и оплатите его через любое отделение Сбербанка.
2 • Разборчиво укажите фамилию, адрес (с почтовым индексом) и телефон подписчика.
3 • В графе «кол-во месяцев» напротив выбранного журнала(ов) укажите количество месяцев.
4 • В графе «сумма» укажите общую сумму за нужное количество журналов.
5 • Отправьте копию оплаченной квитанции по факсу: (495) 725-1070 (доб. 5048) или по адресу: 125993, Москва, Волоколамское ш., д. 2, стр. 1.

** Отправка журналов осуществляется заказной бандеролью в течение трех дней с момента выхода журнала. Стоимость доставки включена в стоимость журнала.*
Доставка курьером (только по Москве) осуществляется до почтового ящика в течение 7 дней.
** В цену подписки не включена комиссия Сбербанка.*

Оформить редакционную подписку на наши журналы вы можете через наши сайты:
www.gastromag.ru www.sadovnikmag.ru,
http://handmade.idvz.ru

Подписка для юридических лиц оформляется на основании заявки и своевременной оплаты выставленного счета. Оформить заявку вы можете через сайт www.gastromag.ru, e-mail: ekozlova@idvz.ru.

Подписка на журналы в других странах:
Перечислите на наш валютный счет необходимую сумму в долларах США
Beneficiary: ZAO «Izdatelsky dom «Vkusnaya zhizn»
Acc. №40702840538040205252 With Sberbank Russia, Tverskoe otdelenie 7982, Moscow S.W.I.F.T. Code: SABRRUMM
Address: Leningradskiy prospect, dom 30, 125040, Moscow Russia
Correspondents (Nostro)
The Bank of New York, USA SWIFT Code: IRVTUS3N
Acc 890-0057-610
Возможна оплата через Сбербанк в рублях по курсу на день оплаты

Подписка на журналы в любом отделении связи или через подписные агентства:

• АПР. Объединенный каталог «Пресса России»
Подписные индексы
Гастрономъ – 44140, 44141
Школа гастронома – 84584, 83273
Садовник – 46505, 20218, Ручная работа – 16131

• Роспечать. Каталог Агентства «Роспечать»
Подписные индексы
Гастрономъ – 81150, 81158
Школа гастронома – 83316, 83273
Садовник – 46345, 20415, Ручная работа – 18091

• МАП. Каталог российской прессы ПОЧТА РОССИИ
Подписные индексы.
Гастрономъ – 12598, 99378
Школа гастронома – 12599, 11308
Садовник – 24324, 63427
Ручная работа – 24323

• Интер-Почта-2003, тел.: (495) 500-0060 (Москва), (495) 953 9262

• Вся пресса, тел.: (495) 787-3445

• ИЧУП «РЭМ-Инфо»: каталог «Белпочта», г. Минск, тел.: (017) 291-9891
Подписной индекс
Гастрономъ – 44141, Школа гастронома – 81158
Садовник – 46345

• Подписное агентство KSS, г. Киев, тел. (044) 270 6220, 270 6222, 464-0220

• Урал-Пресс, тел.: (495) 214-5162
г. Екатеринбург, тел.: (3432) 75-6274

Извещение

ЗАО «Издательский дом «Вкусная жизнь»
(наименование получателя платежа)
7743038046 — № 40702810338040105252
(ИНН получателя платежа) — (номер счета получателя платежа)
в Тверском ОСБ № 7982/0995 Сбербанка России
(наименование банка получателя платежа)
БИК 044525225 — № 30101810400000000225
(номер кор. сч. банка получателя платежа)

Подписка на журнал	Кол-во месяцев	Сумма
Гастрономъ		
Коллекция рецептов		
Школа гастронома		
Ручная работа		
Садовник		

(наименование платежа)

Сумма платежа ________ руб. ________ коп.
Сумма платы за услуги ________ руб. ________ коп.
Итого: ________ руб. ________ коп.

Кассир

Квитанция

ЗАО «Издательский дом «Вкусная жизнь»
(наименование получателя платежа)
7743038046 — № 40702810338040105252
(ИНН получателя платежа) — (номер счета получателя платежа)
в Тверском ОСБ № 7982/0995 Сбербанка России
(наименование банка получателя платежа)
БИК 044525225 — № 30101810400000000225
(номер кор. сч. банка получателя платежа)

Подписка на журнал	Кол-во месяцев	Сумма
Гастрономъ		
Коллекция рецептов		
Школа гастронома		
Ручная работа		
Садовник		

(наименование платежа)

Сумма платежа ________ руб. ________ коп.
Сумма платы за услуги ________ руб. ________ коп.
Итого: ________ руб. ________ коп.

Кассир

следующий выпуск: шоколад

- работа с шоколадом
- торты
- десерты
- напитки

а также экзотические блюда с шоколадным соусом

следующий номер выйдет 20 ноября



С условиями приема указанной в платежном документе суммы, в т.ч. с суммой взимаемой платы за услуги банка, ознакомлен и согласен

« » ____________ 200__ г.

(подпись плательщика)

Информация о плательщике:

(Ф.И.О., адрес плательщика)

Контактный телефон

Доставка: ☐ курьер ☐ зак. бандероль

С условиями приема указанной в платежном документе суммы, в т.ч. с суммой взимаемой платы за услуги банка, ознакомлен и согласен

« » ____________ 200__ г.

(подпись плательщика)

Информация о плательщике:

(Ф.И.О., адрес плательщика)

Контактный телефон

Доставка: ☐ курьер ☐ зак. бандероль

ШКОЛА ГАСТРОНОМА

КОЛЛЕКЦИЯ РЕЦЕПТОВ

№05 (05), ноябрь 2006
выходит 2 раза в месяц

Издатель: ЗАО «ИД «Вкусная жизнь»
125993, Москва, Волоколамское ш., 2, стр. 1,
тел./факс: 725-1070,
e-mail: mail@idvz.ru
www.gastromag.ru

Председатель совета директоров Наталья Чернышева
Генеральный директор Елена Трухина
шеф-редактор Андрей Захарин

РЕДАКЦИЯ:
координатор проекта Ирина Мосолова
главный художник Ирина Лещенко
отв. секретарь Александр Стариков
руководитель фотослужбы Екатерина Овсепян
фотограф Вадим Жадько
дизайнеры-верстальщики Максим Новрузов, Ольга Пахтусова, Сергей Ткаченко
редакторы Татьяна Зимогорова, Наталья Валуй, Александр Ильин
веб-редакторы Екатерина Гурова, Юлия Товбина
корректоры Лилия Дупаева, Любовь Никифорова
повар-консультант Константин Жук

Исполнительный директор Ольга Ткалич

Директор по рекламе ЗАО «Вкусная жизнь» Марина Мамина
Отдел рекламы: Николай Акимов, Елена Матвеева, Жанна Русакова (заместитель директора), Анна Шувалова
тел. 725-1071

Отдел маркетинга: Эльмира Нагаева (директор), Зоя Галишникова, Ксения Любимова
тел.: 725-1070

Распространение: Сергей Татаркин (директор), Андрей Телингатер (менеджер по Москве), Елена Царева, Наталья Симонова, Александр Шелимов (менеджеры по регионам)
тел.: 725-1070
факс: 725-1070, доб. 5048
Подписка: тел.: 792-5562

Техническая поддержка: Михаил Афанасьев, Игорь Долманов, «Свет Компьютерс»
тел.: 795-0295

Предпечатная подготовка: Марианна Геннинг, Вера Давыдкина, Василий Качаев, Светлана Кузина, Екатерина Панюшкина (руководитель отдела)

Типография: «Алмаз-пресс» (Москва)
Тираж: 211 350
Цена свободная

Автор макета: Ирина Лещенко
Фото на обложке: Вадим Жадько

Издание зарегистрировано в Федеральной службе по надзору за соблюдением законодательства в сфере массовых коммуникаций и охране культурного наследия. Свидетельство о регистрации средства массовой информации ПИ №ФС77-25033 от 29.06.2006 г.

Вам не придется ломать голову над тем, чем накормить ребенка. Вы научитесь готовить самые популярные у детей блюда на занятиях «Готовим для детей» и «Детский праздник», «Сбалансированное питание для детей от 1 года до 3 лет». На занятиях «Худеем правильно» и «Здоровое питание» вас научат совмещать продукты и подбирать оптимальный режим питания для всей семьи. Из 40 тематических программ слушатели могут выбрать то, что каждому по душе

Школа кулинарного мастерства



Александр Селезнев – признанный мастер кондитерского дела, лауреат многочисленных российских и международных профессиональных конкурсов. Он возглавляет собственный «Кондитерский дом», участвует в различных телепередачах, постоянно совершенствует профессиональные навыки в Париже.

Авторский курс Александра Селезнева:



- *Конфеты и пралине*
- *Рождественская выпечка*
- *Праздничные торты*
- *Торт «Бризе»*
- *Малиновый даккуас*
- *Пирожное «Де-лисье»*

Темы занятий:

- Курс от простого к сложному
- Домашние обеды на каждый день (рыбные)
- Домашние обеды на каждый день (мясные)
- Горячее из мяса и птицы
- Фуршет
- Французская кухня
- Итальянская кухня
- Японская кухня
- Авторский курс А. Селезнева
- Супы: от французского до японского
- Готовим вместе с мамой
- Детский праздник
- Худеем правильно: низкокалорийное меню
- Готовим для детей
- Пасты и ризотто
- Домашняя выпечка
- Декоративное оформление блюд – основы карвинга

Стоимость занятий:

Курс «От простого к сложному»:

4 занятия – 5200 руб., одно занятие – 1700 руб.

Курс «Готовим для детей»:

3 занятия – 5600 руб., одно занятие – 2300 руб.

Занятие для детей «Готовим вместе с мамой»:

каждый пришедший с ребенком платит только за взрослого, стоимость одного занятия – 2300 руб.

Тематические занятия – *2300 руб.*

Этнические темы – *3500 руб.*

Авторский курс Александра Селезнева – *3500 руб.*

Абонемент:

на 4 занятия – 7500 руб., 6 занятий – 9500 руб.

Абонемент на один год

(неограниченное количество посещений) – $2500.

Мы принимаем к оплате пластиковые карты NEW

Информация о Школе на сайте **www.gastromag.ru** и по телефону **(495) 725-1070**


Tupperware®
это лучшее, что может произойти с Вашей кухней!
От минимума до максимума!
Каждая из емкостей Мини-Макс имеет три объема – это возможно благодаря тому, что контейнеры складываются и раскладываются, уменьшаясь или увеличиваясь до нужного Вам размера.
Найди своего персонального консультанта, позвонив по телефону 8-800-200-6000 (звонки по всей территории России – бесплатно).
www.tupperware.ru